

Ciasto Bundt z jabłkiem, cynamonem i syropem klonowym - Halloween

Ingrédients

- 260g maki
- 6g proszku do pieczenia
- 5g mielonego cynamonu
- 3 jajka
- 130g masła
- 120g cukru muscovado (lub w razie potrzeby brązowego)
- 80g cukru białego
- 40g syropu klonowego
- 2 łyeczki ekstraktu z wanilii
- 2 jabłka
- 100g orzechów pekan
- 70g syropu klonowego
- 25g masła
- 145g cukru pudru
- 25g orzechów pekan do dekoracji

Préparation

1. Ładne ciasto, łatwe do zrobienia i idealne na jesień (i bez czekolady, co jest dostrzegalne, aby to podkreślić), oto program dnia!
2. Ciasto z jabłkami, cynamonem (oczywiście opcjonalnym), syropem klonowym i orzechami pekan (które można zastąpić orzechami włoskimi lub migdałami), które piekłam w formie na ciasto bundt, ale można na dowolnej formie. Składniki: Użyłam syropu klonowego i orzechów pekan. Kolor: kod ILETAITUNGATEAU, aby otrzymać 15% zniżki na całą stronę (niepewniacy).
3. Czas przygotowania: 30 minut + około godziny pieczenia. Dla 10/12 osób: Ciasto: maki, proszek do pieczenia, szczypta soli, mielonego cynamonu, 3 jajka, masło, cukru muscovado (lub w razie potrzeby brązowego), cukru białego, syropu klonowego, 2 łyeczki ekstraktu z wanilii, 2 jabłka, orzechów pekan. Rozpuść masło i pozostaw do ostygnięcia.
4. Wymieszaj maki, proszek do pieczenia, sól i cynamon.
5. Ubij jajka z cukrami i syropem klonowym, a następnie dodaj masło i wanilię.
6. Wsyp suche składniki do poprzedniej mieszanki i dobrze wymieszaj.
7. Na koniec pokrój jabłka na małe kostki i posiekaj orzechy pekan, a następnie dodaj je do ciasta.
8. Wlej całość do posmarowanej masłem i oprószonej maki formy, a następnie piecz około 55 minut w temperaturze 165°C (czubek nie powinien być suchy).
9. Pozwól mu ostygnąć.
10. Lukier: syropu klonowego, masła, cukru pudru, orzechów pekan do dekoracji. Rozgrzej masło z syropem klonowym, a następnie rozpuść.
11. Dodaj przesiany cukier puder, dobrze wymieszaj, a następnie polej lukrem ciasto po ułożeniu na kratce.
12. Ozdób orzechami pekan, pozostaw do wystygnięcia i smacznego!